

En la Línea de Servicio



- **Revise y mantenga temperaturas apropiadas**
(los alimentos calientes a 140°F o arriba; los alimentos fríos a 40°F o debajo)
- **Cubra los alimentos entre servida y servida.**
- **Coloque las cacerolas con alimentos de a una, sobre la mesa al vapor.**
- **Mantenga limpia el área de servicio y seque rápidamente los derrames.**

